

Zitronencreme mit Mango und Passionsfrucht



Für ca. 9 Personen

3 Zitronen (Bio) waschen
von 1 Zitrone die Schale abreiben.
3 Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und mit
3 EL Zucker fein pürieren.
Zitronensaft und Zitronenschale mit
100 g Zucker und
540 g saurem Halbrahm verrühren.
Zitronencreme mindestens eine halbe Stunde
kühlstellen.
2,5 dl Rahm steif schlagen, dann den Rahm unter die Zitronencreme
ziehen.

Etwas Zitronencreme in neun Dessertgläsern anrichten.
Das Mangopüree darauf geben und mit Zitronencreme
abschließen. Bis zum Servieren kühl stellen. Unmittelbar
vor dem Servieren
5 Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auf die Zitronencreme
geben.
Nach Belieben das Dessert mit einem
Minzeblatt garnieren und gleich servieren.